

Original betjeningsvejledning - AREBOS brødmaskine 1500g

AREBOS

Brødmaskine 1500g hvid/sort

AR-HE-BBA1500/B



Følg alle sikkerhedsforanstaltninger i denne brugervejledning for at sikre sikker brug.



Tak for din tillid til AREBOS.

Indholdsfortegnelse

1. Sikkerhed	3
1.1 Forklaring af symboler	3
1.2 Generelle sikkerhedsinstruktioner	3
2. Komponenter og kontrolpanel.....	4
2.1 Enhed.....	4
2.2 Kontrolpanel.....	4
2.3 Tilbehør	7
3. Brug.....	8
3.1 Før første brug.....	8
3.2 Efter tænding.....	9
3.3 Brugsanvisning.....	9
4. Rengøring og vedligeholdelse	10
5. Ingredienser briefing.....	10
5.1 Brug nøjagtig måling.....	12
5.2 Bestil ingredienser	12
5.3 Flydende ingredienser	12
5.4 Tørre målinger	12
6.Fejlfinding.....	13
7.Opskrifter	15
8. Bortskaffelse.....	19
8.1 Bortskaffelse og emballering.....	19
8.2 Bortskaffelse af gammelt udstyr	19
8.3 Betydning af symbolet "skraldespand"	19
EU-overensstemmelseserklæring.....	20

Tak fordi du købte vores produkt. Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før du bruger produktet første gang. Hvis du overlader produktet til tredjepart, skal denne betjeningsvejledning også udleveres.

1. Sikkerhed

1.1 Forklaring af symboler



Dette produkt må **ikke** bortskaffes sammen med husholdningsaffald!



En CE-mærkning kan bruges til at anerkende, at et produkt overholder lovbestemmelserne i europæiske juridiske standarder og derfor kan handles inden for Det Europæiske Fællesskab.



Advarsel! Varm overflade



Advarsel! Læs sikkerhedsforskrifterne omhyggeligt. Den Manglende overholdelse af sikkerhedsforanstaltninger kan resultere i alvorlig personskade eller skade. Opbevar brugsanvisningen et sikkert sted.



Advarsel om elektrisk spænding!

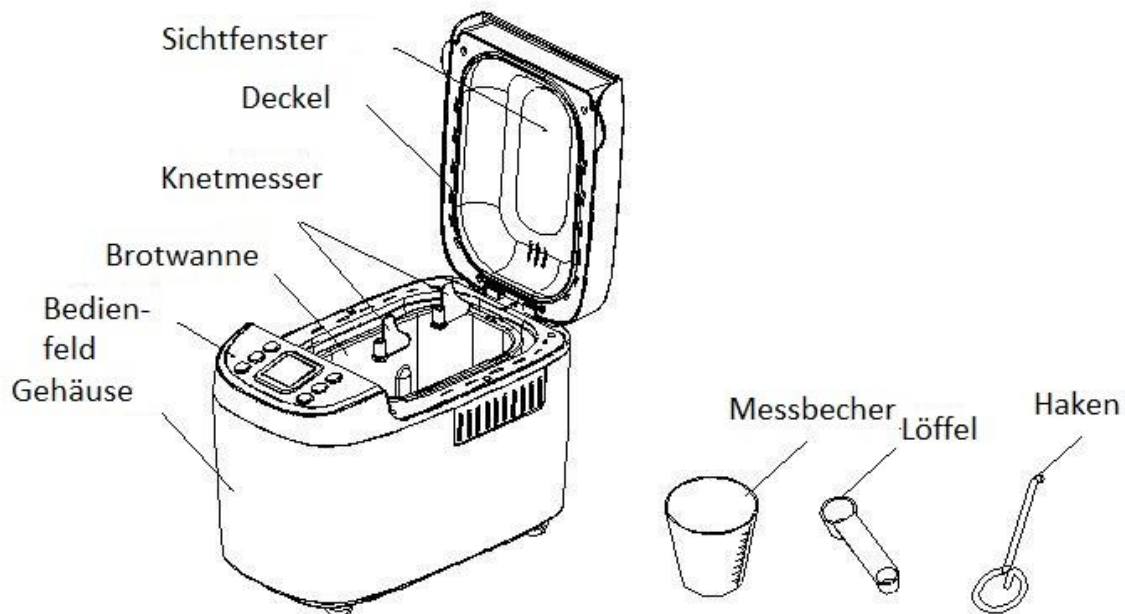
1.2 Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Læs denne brugsanvisning grundigt inden brug.
- Før brug skal du kontrollere, at stikkontaktens spænding er den samme som den spænding, der er angivet på typeskiltet. Denne enhed blev installeret med et jordet stik. Sørg for, at stikkontakten i dit hjem er godt jordforbundet.
- Brug ikke noget apparat med en beskadiget ledning eller stik eller efter en funktionsfejl i apparatet. Returner det til producenten eller det nærmeste autoriserede servicecenter til udskiftning eller undersøgelse.
- Rør ikke ved den varme overflade, brug ovnhandsker, når du arbejder efter bagning af brød.
- Nedsænk ikke netledningen, stikket, brødmaskinen i vand eller andre væsker i tilfælde af elektrisk stød.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug, når det ikke er i brug, eller før rengøring af apparatet.
- Lad ikke netledningen glide over kanten af en arbejdsflade eller køre over et varmt område.
- Brug ikke andet tilbehør, der ikke anbefales af producenten.
- Lad ikke børn eller personer med handicap arbejde uden opsyn eller vejledning.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af varmekilder såsom et gaskomfur eller elektrisk kogeplade.

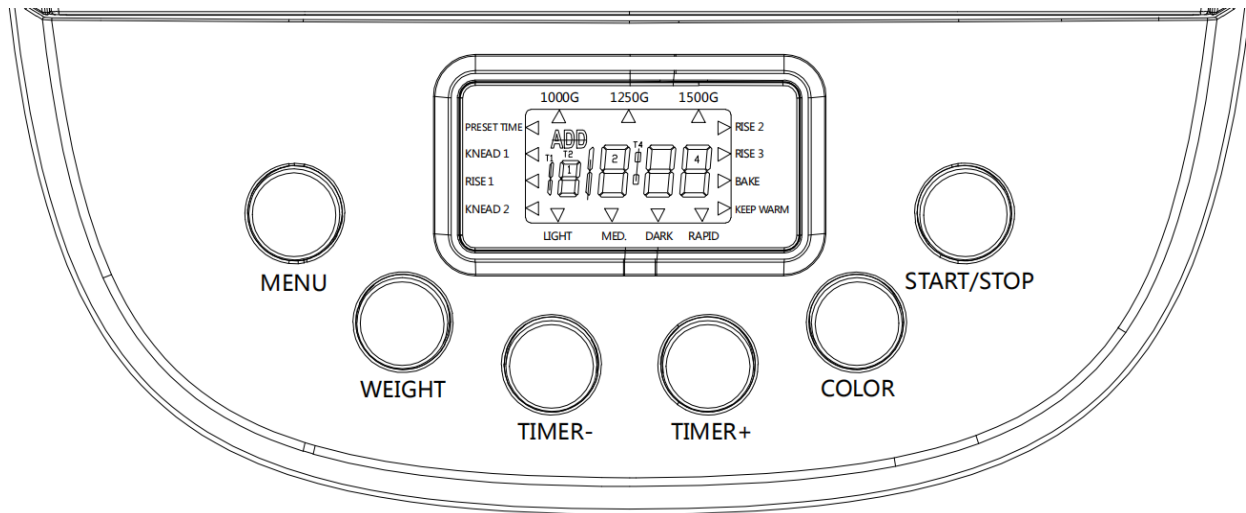
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Rør ikke ved bevægelige eller roterende dele af apparatet under bagning.
- Metalfolier eller andre materialer må ikke indsættes i brødmaskinen, ellers er der risiko for brand eller kortslutning.
- Dæk aldrig brødmaskinen med et håndklæde eller andet materiale, varme og damp skal kunne slippe uhindret ud.
- Bank aldrig kraftigt på toppen eller kanten af bagepladen for at fjerne bakken, da dette kan beskadige bakken.
- Tænd aldrig apparatet uden at sørge for, at bagepladen er sikkert fastgjort.
- Dette apparat er ikke beregnet til anden brug.
- Må ikke anvendes udendørs.
- Opbevar denne vejledning til fremtidig reference.
- Enheden er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Dette apparat er designet til husholdningsbrug og lignende applikationer såsom: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; Gårde; af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; Bed & Breakfast.

2. Komponenter og kontrolpanel

2.1 Enhed



2.2 Kontrolpanel



2.2.1 Start/stop

- Knappen bruges til at starte og stoppe det valgte bageprogram.
- For at starte et program skal du trykke én gang på START/STOP-knappen. Der vil være et kort bip, indikatoren lyser, og de to prikker i tidsdisplayet begynder at blinke, og programmet starter. Hver anden knap, undtagen START/STOP-knappen, deaktiveres, når et program starter.
- For at sætte programmet på pause skal du trykke på knappen START / STOP / PAUSE i ca. 0,5 sekunder, så stopper programmet, efter 3 minutter uden drift genoptages programmet.
- For at stoppe programmet skal du trykke på START / STOP-knappen i ca. 3 sekunder, så lyder et bip, det betyder, at programmet er slukket. Denne funktion hjælper med at forhindre utilsigtet afbrydelse af programflowet.

2.2.2 Menu

- MENU-knappen bruges til at indstille forskellige programmer. Hver gang der trykkes på det (ledsaget af et kort bip), ændres programmet. Når du trykker kontinuerligt på knappen, sløjfes de 15 menuer igennem og vises på LCD-displayet. Vælg det ønskede program. Funktionerne i de 15 menuer forklares nedenfor.
- **Program 1: Grundlæggende**
I tilfælde af hvidt og blandet brød består det hovedsageligt af hvede eller rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Du kan justere graden af bruning af brødet ved at trykke på knappen COLOR.
- **Program 2: Fransk**
Til lette brød lavet af fint mel. Normalt er brødet luftigt og har en sprød skorpe. Dette er ikke egnet til bagning af opskrifter, der kræver smør, margarine eller mælk.
- **Program 3: Hele hvede**
Til brød med tunge meltyper, der kræver en længere periode med æltning og hævnning (f.eks. Hele hvede og rugmel). Brødet bliver mere kompakt og tungere.
- **Program 4: Sød**
Til brød med tilsætningsstoffer som frugtsaft, revet kokosnød, rosiner, tørret frugt, chokolade eller tilsat sukker. En længere periode med hævnning gør brødet let og luftigt.
- **Program 5: Kærnemælksbrød**
Æltning, hævnning og bagning af brød med smør og mælk til bagning af brød.

- **Program 6: Glutenfri**

Ælt, hæv og bag Gutenfreier Loaf. Normalt til: glutenfrit mel, risemel, søde kartoffelmel, majs mel og havregryn.

- **Program 7: Super hurtig**

Æltning, hævn og bagning brød inden for tiden mindre end grundlæggende brød. Men brødet bagt på denne indstilling er normalt mindre og har en tæt tekstur.

- **Program 8: Kage**

Ælt, hæv og bag, men hævn med sodavand eller bagepulver.

- **Program 9: Æltning**

Indstilling af æltetid af brugere med forskellig mængde.

- **Program 10: Dej**

Ælt og hæv, men uden bagning. Fjern dejen og brug den til at lave ruller, pizza, dampet brød osv.

- **Program 11: Pastadej**

Omkring mel og vand eller nogle andre kan blandes godt.

- **Program 12: Yoghurt**

Gær og lav yoghurt.

- **Program 13: Marmelade**

Madlavning konserves og marmelade.

- **Program 14: Bagning**

Til yderligere bagning af brød, der er for let eller ikke gennemstegt. Der er ingen æltning eller løft i dette program.

- **Program 15: Hjemmelavet**

Tryk på knappen HJEMMELAVET for at bruge denne indstilling og begynde at cykle.

Du kan indstille, hvor mange minutter i hvert trin til æltning, hævn, bagning, holde varmen ... er nødvendige for hvert trin. Tidsintervallet for hver programmeret fase er angivet i tidsplanen.

2.2.3 FARVE

- Lys, medium eller mørk skorpe og hurtigt brød til dit valg. Når du trykker på COLOR, vises disse 4 tilstande i en cirkel. Menu 1 til 4 med hurtigt brød at vælge imellem; hurtigt brød uden skorpefarve at vælge imellem; direkte med "Δ". Standardfarven på skorpen er medium, men ikke tilgængelig for hurtigt brød i menuerne 1 til 4.

2.2.4 VÆGT

- Menu 9,10,11,12,13 kan ikke vælge brødets vægt; der er 3 vægttilstande at vælge imellem: 1000g, 1250g, 1500g, når du trykker på knappen WEIGHT, vises 1000g→1250g→1500g i en cirkel, standard 1250g. Vægtfunktionen er kun tilgængelig i menuerne 1 til 8.

2.2.5 Forudindstillet tid / forsinkelsesfunktion (TID +, TID-)

- Hvis du ikke ønsker, at brødmaskinen skal fungere med det samme, kan du bruge denne forsinkelsesfunktion. Den længste forsinkelsestid er 15 timer.
- Vælg først menuen og farven, og tryk derefter på knappen TIME for at ændre den tid, der vises på LCD-displayet. Tryk én gang på knappen TIME, og øg eller formindsk forsinkelsestiden med 10 minutter. Menu 9,11,12,13 uden forsinkelse funktion. Tryk kontinuerligt på TIME-knappen, tiden øges eller falder kontinuerligt i en cirkel. Indstillingstiden betyder inklusive programtid og forsinkelsestid. Når du trykker på knappen TIME >15, vises tiden hurtigt. "◀" peger på FORSINKELSESTID.
- Eksempel: Nu er klokken 20.30, hvis du vil have dit brød klar kl. 7 næste morgen, dvs. om 10 timer og 30 minutter. Vælg din menu, farve, brødstørrelse og tryk på "▲" eller "▼" for at tilføje

tiden, indtil kl. 10:30 vises på LCD-displayet. Tryk derefter på START / STOP-knappen for at aktivere dette forsinkelsesprogram, og indikatoren lyser. Du vil se, at prikken blinker, og LCD-skærmen tæller ned for at vise den resterende tid. Kl. 7.00 modtager du frisk brød.

- **Bemærk:** Brug ikke letfordærlige ingredienser som æg, frisk mælk, frugt, løg osv. til forsinket bagning.
- Visning af forsinkelsestid på LCD = tid, du vil fuldføre - aktuelt klokkeslæt

2.2.6 Hold varm funktion

- Brød kan automatisk holdes varmt i 1 time efter bagning. Under opvarmningen viser LCD-displayet 0:00, "▶" angiver, at opvarmningstiden skal opretholdes i op til 60 minutter.

2.2.7 MILJØ

- Foreslå, at rumtemperaturen skal ligge mellem 15 °C og 34 °C for at bruge apparatet. Brødbeskyttelsesmidlet bliver surt, hvis temperaturen er for høj, hvis den er for lav, hæver brødet. Forskellige omgivelsestemperaturer, brødstørrelsen kan have forskelle.

2.2.8 PÅMINDELSE

- Hvis strømforsyningen er afbrudt under brødfremstilling, genoptages brødfremstillingsprocessen automatisk inden for 10-15 minutter, selv uden at trykke på START / STOP-knappen. Hvis afbrydelsestiden overstiger 10-15 minutter, kan hukommelsen ikke holdes, du skal kassere ingredienserne i brødpanden og lægge ingredienserne i brødpanden igen, og brødmaskinen skal genstartes. Men hvis dejen endnu ikke er gået ind i gæringsfasen, når strømforsyningen afbrydes, kan du trykke direkte på START / STOP-knappen for at genoptage programmet fra starten.

2.2.9 ADVARSELSINDIKATOR

- "HHH" - Denne advarsel betyder, at temperaturen inde i brødpanden er for høj. Tryk på START/STOP-knappen (se figur 1 nedenfor) for at stoppe programmet, tag stikket ud, åbn toplåget, og lad enheden køle helt af i 10-20 minutter, før du genstarter.
- "EEO" - Denne advarsel betyder, at temperatursensoren ikke er tilsluttet. Tryk på START/STOP-knappen (se figur 2 nedenfor) for at stoppe programmet, tag stikket ud. Kontroller sensoren for undersøgelse, reparation eller elektrisk/mekanisk justering af det nærmeste autoriserede servicecenter.

The image shows a digital LCD display with three 'H' characters. A small circle is positioned between the first and second 'H' characters.

Illustration 1

The image shows a digital LCD display with three 'E' characters. A small circle is positioned between the first and second 'E' characters.

Figur 2

2.3 Tilbehør

2.3.1 Målebæger

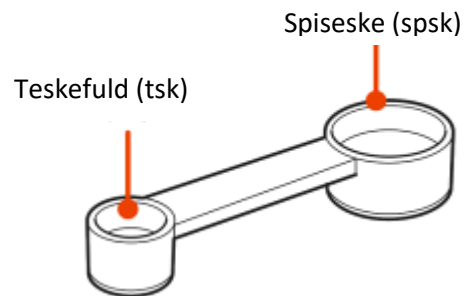
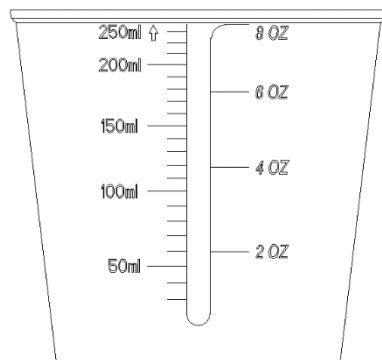
- I opskriften betyder måleenheden "CUP" fuld kop, 240 ML, billede nedenfor til reference.
- Måling af de flydende ingredienser: Ved måling af væsken skal koppen placeres på den

vandrette flade overflade og ses i øjenhøjde (ikke i en vinkel) for at kontrollere graden. Hvis der tilsættes æg, mælk eller andre væsker, tilsættes først kruset og derefter tilsættes vand i graden i henhold til opskriften. (dvs. den samlede mængde væske svarer til opskriftskravet, men vandet reduceres)

- Måling af pulveringredienser: Mål pulveringredienserne i bægerglasset, ryst derefter let, indtil det udjævnes for at læse karakteren. Ryst ikke koppen i lang tid og kraftigt, ellers ville pulveret være for kompakt til at måle for meget.

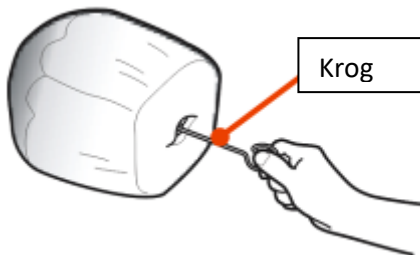
2.3.2 Måling i teskefulde (teskefulde) / spsk (spiseskefulde)

- Herunder teskefuld og spiseskefuld.
- Teskefuld teskefuld til måling af gær og salt.
- spiseskefuld spiseskefuld til måling af sukker og olie.



2.3.3 Krog

- At trække æltebladet ud af brødet
- Nogle gange, når brødet blev lagt ud, sad æltebladet fast i brødet og blev trukket ud med krogen.



3. Brug

3.1 Før første brug

- Apparatet kan udsende røg og/eller lugt, når du tænder det første gang. Under fremstillingsprocessen er det nødvendigt at smøre nogle dele af enheden let. Dette er normalt.
- Rengør alle dele i henhold til "**Rengøring og vedligeholdelse**".
- Sæt brødmaskinen i bagetilstand og bages tom i cirka 10 minutter. Eller tilsæt 200 ml vand til

brødformen og bag i 10 minutter. Denne handling for at undertrykke lugten af varmeelementet og brødformen. Når bagningsprocessen er afsluttet, lyder et bip.

- Tag stikket ud af stikkontakten, lad det køle af, og rengør alle frakoblede dele igen. Sørg for, at apparatet er tilstrækkeligt ventileret.

3.2 Efter tænding

- Så snart brødmaskinen er tilsluttet strømforsyningen, lyder et bip, og "3:00" vises. Men tyktarmen mellem "3" og "00" blinker ikke konstant. Og "1" er standardprogrammet. Pilene peger på "1250g" og "MEDIUM", da disse er standardindstillingerne.

3.3 Brugsanvisning

- Læg brødsålen i brødmaskinen og tryk ned. Placer ælteskovlen på skaftet, og tryk så langt ned, som den kan komme, og sørg for, at de flade overflader er justeret med hinanden.
- **BEMÆRK:** Det anbefales at smøre ælteskeen med olie for at undgå, at dejen klæber til ælteskovlen, også dette kan let fjerne ælteskeen fra bagværket.
- Mål alle ingredienserne på forhånd, tilsæt normalt vand eller andre flydende ingredienser først, derefter sukker, salt og mel og til sidst gær. Når du laver den højsikre hvedemeldej, anbefales det at ændre rækkefølgen af tilsætning: tilsæt gær og hvedemel først, derefter sukker og salt, vand eller andre væsker sidst for en bedre effekt.
- **BEMÆRK:** Hvis du tilsætter mel, så prøv at lade det dække vandet. Lav en lille fordybning på toppen af melet med fingeren, indsæt gær i brønden, og sørg for, at gæren ikke kommer i kontakt med salt eller væsker.
- Luk låget, og sæt det derefter i.
- Tryk på knappen MENU, indtil det ønskede program vises.
- Tryk på knappen CRUST for at flytte pilen til den ønskede indstilling: Lys, Medium, Mørk skorpe.
- Tryk på knappen WEIGHT for at flytte pilen til den ønskede vægt.
- Indstil eventuelt knappen DELAY TIMER. Tryk på knapperne + og - for at øge den cyklustid, der vises på LCD-displayet. Hvis du vil forberede brødet med det samme, kan du ignorere denne proces.
- Tryk på START/STOP for at arbejde. Hvis indstillingen er indstillet til skorpefarve og vægt, skal du trykke på denne knap for at bekræfte indstillingen, trykke på den igen for at aktivere programmet. "▶" viser den aktuelle arbejdsfremdrift, mens tyktarmen begynder at blinke konstant og tæller tiden baglæns. Programmet begynder at arbejde.

- **BEMÆRK:** Hvis du vil stoppe programmet, skal du trykke på START / STOP-knappen i 3 sekunder.
- For ingredienser (frugt, nødder, rosiner) lyder et ti-gangs bip, "▶" indikerer at tilføje ingredienser. Åbn låget og hæld dine ingredienser i. Brødmaskinen vil gøre noget efterbehandling. Nødderne syltes ikke for tidligt eller mister deres fordel.
- **BEMÆRK:** ADD-funktionen tilføjer kun enhed til menubasen, hurtig, sød, fransk, fuld hvede, ris, glutenfri.
- Når 0:00 vises på LCD-displayet, lyder der 10 bip for at indikere, at programmet er fuldført. Tryk på START/STOP for 3S for at lukke brødmaskinen.
- **BEMÆRK:** Hvis du ikke trykker på START/STOP, starter programmet i 1 time og holder

automatisk varmen. Hvis du vil annullere varmen, skal du trykke på START/STOP-knappen for 3S. Programmet stopper ikke, før LCD-displayet viser standardvisningen.

- Åbn låget, brug ovnhandsker, hold i pandehåndtaget og løft det op.
- **BEMÆRK:** Der skal udvises ekstrem forsigtighed under drift, da brødpanden og brødet er meget varme.
- Brug ovnhandsker til at vende brødiskålen på hovedet (med håndtaget nedad) på en trådkølerist eller ren overflade og ryst forsigtigt, indtil brødet falder ud. Brug en ikke-metallisk spatel til forsigtigt at skrabe siderne af brødpanden.
- **BEMÆRK:** Hvis æltebladet forbliver i brødet, løft det forsigtigt ud med en krog, tag det ikke i hånden, hvis det er skoldet.

4. Rengøring og vedligeholdelse

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af inden rengøring.
- Sådan rengøres brødpanden: Tør indersiden og ud af gryden med en fugtig klud, brug ikke hårde eller slibende midler til at beskytte non-stick belægningen. Brødpanden skal tørres helt inden installationen.
- Hvis æltekniven er vanskelig at fjerne fra brødpanden, tilsættes lidt varmt vand og blødlægges i 30 minutter. Brug en våd klud til rengøring.
- Sådan rengøres toplåget: Lad apparatet køle af efter brug. Tør låget og indersiden af vinduet af med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler til rengøring, da dette vil forværre overfladens højglans.
- **Bemærk:** Det anbefales ikke at adskille låget til rengøring.
- Tør forsigtigt den ydre overflade af sagen af med en fugtig klud, og brug derefter en tør klud til at tørre den af. Brug aldrig benzin eller andre væsker. Nedsænk aldrig kabinettet i vand til rengøring.
- Før du pakker brødmaskinen til opbevaring, skal du sørge for, at den er helt afkølet, ren og tør, og låget er lukket.

5. Ingredienser briefing

1. Brødmel

- Brødmel er den vigtigste ingrediens til fremstilling af brød og anbefales i de fleste gærbrødsopskrifter. Det har et højt glutenindhold (derfor kan det også kaldes et mel med et højt glutenindhold, som indeholder meget protein) og forhindrer brødets størrelse i at kollapse, efter at det er steget. Melet varierer afhængigt af regionen. Glutenindholdet er højere end det alsidige mel, så det kan bruges til at lave brød med stor størrelse og højere indre fibre.

2. Mel til alle formål

- Mel, der ikke indeholder bagepulver, egnet til "hurtige brød" eller brød lavet med de hurtige indstillinger. Brødmel er mere velegnet til gærbrød.

3. Hele hvedemel

- Hele hvedemel er malet fra hele hvedekornet. Brød fremstillet helt eller delvist af fuldkornsmel har et højere fiber- og næringsindhold. Hele hvedemel er tungere, hvorfor brødene kan være mindre og have en tungere tekstur.
- Den indeholder hvedeskaller og gluten. Mange opskrifter kombineres normalt med fuldkornsmel eller brødmel for det bedste resultat.

4. Sort hvedemere

- Sort hvedemel, også kendt som "rugmel", er en type fiberrigt mel, og det ligner fuldkornsmel. For at opnå den store størrelse efter stigning skal den bruges i kombination med en høj procentdel brødmel.

5. Selvhævende mel

- Mel, der indeholder bagepulver, bruges især til fremstilling af kager. Brug ikke selvfremkomstmel i kombination med gær.

6. Majsmel og havregryn

- Majsmel og havregryn males separat fra majs og havregryn. De er de ekstra ingredienser til fremstilling af groft brød, der bruges til at forbedre smagen og tekturen.

7. Sukker

- Sukker er "mad" til gær og øger også brødets søde smag og farve. Det er et meget vigtigt element at få brødet til at hæve. Normalt bruges hvidt sukker; Brunt sukker, pulveriseret sukker eller bomuldssukker kan dog også bruges i nogle opskrifter.

8. Gær

- Gær er en levende organisme og bør opbevares i køleskabet for at forblive frisk. Det har brug for kulhydrater som mad, som er indeholdt i sukker og mel. Gær, der anvendes i brødbagningsopskrifter, sælges under forskellige navne: brødmaskine gær (foretrukket), aktiv tørgær og instant gær.
- Efter gærprocessen producerer gæren kuldioxid. Kuldioxiden udvider brødet og blødgør den indre fiber.
1 spsk tør gær = 3 tsk tør gær
1 spsk tør gær = 15ml gær
1 tsk tør gær = 5 ml
- Før brug skal du kontrollere gærens udløbsdato og opbevaringstid. Gå tilbage til køleskabet umiddelbart efter hver brug, svampen dræbes ved høj temperatur. Normalt skyldes brødets manglende hævnings den dårlige gær.
- **TIP:** Kontroller, at din gær er frisk og aktiv:
(1) Hæld 1 kop (237 ml) varmt vand (45-50°C) i et målebæger.
(2) Tilsæt 1 tsk (5 ml) hvidt sukker til koppen, rør derefter 1 tsk (15 ml) gær over vandet.
(3) Anbring målebægeret varmt i ca. 10 minutter. Rør ikke rundt i vandet.
(4) Frisk, aktiv gær begynder at boble eller "vokse". Hvis dette ikke er tilfældet, er gæren død eller inaktiv.

9. Salt

- Salt er nødvendigt for at forbedre smagen og farven på brødskorpen. Det bruges også til at hæmme gæraktivitet. Brug aldrig for meget salt i en opskrift. Men brød ville være større, hvis det var uden salt.

10. Æg

- Æg kan forbedre brødets struktur, gøre brødet mere nærende og større. Ægget skal piskes med de øvrige flydende ingredienser.

11. Fedt, smør og vegetabilsk olie

- Fedt kan blødgøre brød og forsinke holdbarheden. Smør skal smeltes eller hakkes i små stykker, inden det tilsættes til væsken.

12. Bagepulver

- Bagepulver bruges til at hæve Ultra Fast brød og kage. Da det ikke kræver gæringstid og kan generere luft, danner luften bobler for at blødgøre brødets tekstur ved hjælp af det kemiske princip.

13. Bagepulver

- Situationen ligner bagepulver. Det kan også bruges i kombination med bagepulver.

14. Vand og andre væsker (tilsæt altid først)

- Vand er en vigtig ingrediens til fremstilling af brød. Generelt bør vand have en stuetemperatur mellem 20 ° C og 25 ° C. Nogle opskrifter kan kræve mælk eller andre væsker for at forbedre smagen af brød. Brug aldrig mejeriprodukter med indstillingen Delay Timer.

5.1 Brug nøjagtig måling

- **TIPS:** Et af de vigtigste trin i at lave godt brød er at måle ingredienserne korrekt. Mål omhyggeligt hver ingrediens og tilsæt den til din brødpande i den rækkefølge, der er angivet i opskriften.
- Det anbefales stærkt at bruge en målekop eller teskefuld for at opnå en nøjagtig mængde, ellers vil brødet blive stærkt påvirket.

5.2 Bestil ingredienser

- Tilsæt altid ingredienser i den rækkefølge, der er angivet i opskriften.
FØRSTE: flydende ingredienser
ANDET: Tørre ingredienser
SENESTE: Gær
- Gæren bør kun placeres oven på det tørre mel og må aldrig komme i kontakt med væsken eller saltet.
- Hvis du bruger forsinkelsestidsfunktionen i en længere periode, må du aldrig tilføje letfordærlige ingredienser som æg eller mælk.
- Når melet er æltet helt for første gang, lyder et bip, og frugtingredienser tilsættes til blandingen. Hvis frugtingredienserne tilsættes for tidligt, formindskes smagen efter omrøring i lang tid.

5.3 Flydende ingredienser

- Vand, frisk mælk eller andre væsker skal måles med målebægre med et tydeligt mærke og en tud. Placer koppen på tælleren og sænk for at kontrollere væskenniveauet. Hvis du måler madolie eller andre ingredienser, skal du rengøre målebægeret grundigt uden andre ingredienser.

5.4 Tørre målinger

- Mål tørre ingredienser ved forsigtigt at ske mel osv. i målebægeret, og jævnt det derefter med en kniv, når det er fyldt. Brug aldrig målebægeret til at øse dine tørre ingredienser direkte fra en beholder, da dette kan give op til en spiseskefuld ekstra ingredienser. Bank ikke på bunden af målebægeret eller pakningen.
- **TIP:** Rør melet inden måling for at ventilere. Når du måler små mængder tørre ingredienser, såsom salt eller sukker, skal du bruge en måleske og sørge for, at den er nivelleret.

6.Fejlfinding

Fejlfinding nedenfor Kun til orientering, hvis udstyret beskadiges under brug, for at undgå fare eller yderligere tab, bedes du kontakte vedligeholdelsesstationen eller ringe til kundenummeret for at få hjælp.

N EJ.	Problem	Årsag	Opløsning
1	Røg fra ventilationshul under bagning	Nogle ingredienser klæber til varmeelementet eller i nærheden, første gang det blev brugt, forblev olie på overfladen af varmeelementet	Tag stikket ud af brødmaskinen, og rengør varmeelementet, men pas på ikke at brænde dig selv første gang du bruger det, tør operationen og åbn låget.
2	Brødet bundskorpe er for tyk	Hold brødet varmt og lad det sidde i gryden i lang tid, så der ikke går for meget vand tabt	Tag brødet ud snart uden at holde det varmt.
3	Rør ikke ingredienserne jævnt og bages dårligt	Æltemaskine klæber fast til akslen i brødpanden	Når du har fjernet brødet, tilsættes varmt vand til brødpanden og nedsænkes ælteren i 10 minutter, fjern derefter og rengør.
4	Rør ikke ingredienserne jævnt og bages dårligt	1.Den valgte programmene er ikke korrekt	Vælg den rigtige programmene
		2.Efter operationen skal du åbne låget flere gange, og brødet er tørt, ingen brun skorpefarve	Åbn ikke dækslet på den sidste stigning
		3.Omrøringsmodstanden er for stor, så blanderen næsten ikke kan rotere og røre tilstrækkeligt	Kontroller ælteåbningen, tag derefter brødbakken ud og betjen uden belastning, hvis det ikke er normalt, skal du kontakte det autoriserede serviceværksted.
5	"HHH"-indikatoren efter tryk på START/STOP-knappen	Temperaturen i brødmaskinen er for høj til at bage brød.	Tryk på START/STOP-knappen, tag stikket ud af brødmaskinen, tag derefter brødsålen ud, og åbn låget, indtil brødmaskinen er kølet af.
6	Hør motorstøj, men dejen omrøres ikke	Brødformen er ikke ordentligt fastgjort, eller dejen er for stor til at blive rørt.	Kontroller, at brødsålen er korrekt fastgjort, og at dejen er lavet i henhold til opskriften, og at ingredienserne vejes nøjagtigt.
7	Brødet er så stort, at det presser på tæppet	Gær er for meget, eller mel er for meget, eller vand er for meget, eller omgivelsestemperaturen er for høj.	Kontroller ovenstående faktorer, reducer mængden i henhold til de reelle årsager.
8	Brødets størrelse er for lille, eller brødet har ikke en stigning	Ingen gær eller mængden af gær er ikke nok, derudover kan gæren have dårlig aktivitet, fordi vandtemperaturen er for høj, eller gæren blandes med salt, eller omgivelsestemperaturen er lavere.	Kontroller gærens mængde og effekt, hævet omgivelsestemperaturen korrekt.
9	Dejen er så stor, at brødpanden flyder over	Mængden af væske er så stor, at dejen blødgør, og gæren er også for meget.	Reducer mængden af væske og forbedre dejens fasthed.
10	Brød kollapse i de midterste dele, når dejen bages	1. Det anvendte mel er ikke et stærkt pulver og kan ikke få dejen til at hæve	Brug brødmel eller stærkt pulver.
		2.Gærhastigheden er for hurtig, eller gærtemperaturen er for høj	Gær anvendes ved stuetemperatur.
		3.For meget vand vil gøre dejen for våd og blød.	I henhold til evnen til at absorbere vand skal du justere vand i henhold til opskriften.
11	Brødvægten er meget stor, og organisationskonstruktionen er for tæt	1.for meget mel eller for lidt vand	Reducer mel eller øg vand
		2.For mange frugtingredienser eller for meget fuldkornsmel	Reducer mængden af passende ingredienser og øg gær
12	Midterste dele er hule efter skiver af brødet	1. Overskydende vand eller gær eller intet salt	Reducer vand eller gær ordentligt og kontroller salt

		2.Vandtemperaturen er for høj	Kontroller vandtemperaturen
13	Brødoverfladen klæber til tørt pulver	1.es er stærke agglutinerende ingredienser i brød som smør og bananer osv.	Tilsæt ikke stærkt agglutinerende ingredienser til brødet.
		2.Hvis der mangler vand, er der ikke nok omrøring	Kontroller brødmaskinens vand og mekaniske design
14	Skorpen er for tyk, og bagefarven er for mørk, hvis du laver kager eller mad med for meget sukker	Forskellige opskrifter eller ingredienser har stor indflydelse på brødproduktionen, bagefarven bliver meget mørk på grund af meget sukker	Hvis bagefarven er for mørk til opskriften med for meget sukker, skal du trykke på START / STOP for at sætte programmet på pause 5-10 minutter før det planlagte sluttidspunkt. Før du tager brødet eller kagen ud, skal du opbevare brødet eller kagen i brødpanden med låget lukket i ca. 20 minutter.

7. Opskrifter

Menuer		Ingrediens	Kvantitet	Kvantitet	Kvantitet	Bemærkning
1 Grundlæggende brød		Brød vægt	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vand	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salt	1 tsk	2 TSK	3 TSK	Sæt i hjørnet
	[3]	Sukker	3 DEN	4 spsk	5 spsk	Sæt i hjørnet
	[4]	Olie	2 spsk	3 spsk	4 spsk	
	[5]	Mel højt glutenindhold	4 kopper/ 560g	5 kopper/ 700g	6 kopper/ 840g	
	[6]	Mælkepulver	3 spsk	4 spsk	5 spsk	
	[7]	Øjeblikkelig gær	0,5 TL	0,8 TL	1 tsk	Anbring på tørt mel, rør ikke med væske
2 franskbrød		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vand	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salt	1 tsk	2 TSK	3 TSK	Sæt i hjørnet
	[3]	Sukker	2 DEN	3 spsk	4 spsk	Sæt i hjørnet
	[4]	Olie	2 spsk	3 spsk	4 spsk	
	[5]	Mel højt glutenindhold	4 kopper/ 560g	5 kopper/ 700g	6 kopper/ 840g	
	[6]	Øjeblikkelig gær	0,5 TL	0,8 TL	1 tsk	Anbring på tørt mel, rør ikke med væske
3 Vollweizenbrød		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vand	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salt	1 tsk	2 tL	3 tL	Sæt i hjørnet
	[3]	Sukker	2 DEN	3 spsk	4 spsk	Sæt i hjørnet
	[4]	Olie	2 spsk	3 spsk	4 DEN	
	[5]	Mel højt glutenindhold	2 kopper/ 280g	2,5 kop/ 350g	3 kopper/ 420g	
	[6]	Vollweizenmel	2 kopper/ 280g	2,5 kop/ 350g	3 kopper/ 420g	
	[7]	Øjeblikkelig gær	1 tsk	1,5 tsk	1,75 TL	Anbring på tørt mel, rør ikke med væske
	[8]	Mælkepulver	3 DEN	4 DEN	4 DEN	

4 Sødt brød		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vand	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Salt	0,5 TL	1 tsk	1,5 TL	Sæt i hjørnet
	[3]	Sukker	0,25 Krus	0.5 Krus	0,75 Krus	Sæt i hjørnet
	[4]	Olie	2 spsk	3 spsk	4 spsk	
	[5]	Mælkepulver	3 spsk	4 spsk	4 spsk	
	[6]	Mel højt glutenindhold	4 kopper/ 560g	5 kopper/ 700g	6 kopper/ 840g	
	[7]	Øjeblikkelig gær	0,5 TL	0,8 TL	1 tsk	Sæt tørt mel på, rør ikke med væske.
5 Kærnemælk		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Mælk	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Smør	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Salt	1,5 tsk	2 TSK	2,5 TSK	Sæt i hjørnet
	[4]	Sukker	2 spsk	3 spsk	4 spsk	Sæt i hjørnet
	[5]	Mel højt glutenindhold	4 kopper	5 kopper	6 kopper	
	[6]	Øjeblikkelig gær	1 spsk	1,5 spsk	1,75 EL	Sæt tørt mel på, rør ikke med væske.
6 Glutenfrit brød		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vand	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salt	1 tsk	2 TSK	3 TSK	Sæt i hjørnet
	[3]	Sukker	2 DEN	3 spsk	4 spsk	Sæt i hjørnet
	[4]	Olie	2 spsk	3 spsk	4 spsk	
	[5]	Glutenfrit mel	2 kopper /280g	2,5 kopper /350g	3 kopper /420g	
	[6]	Cornmeal	2 kopper /280g	2,5 kopper /350g	3 kopper /420g	Kan erstatte havregryn
	[7]	Øjeblikkelig gær	0,5 tL	0,8 TL	1 tsk	Anbring på tørt mel, rør ikke med væske
7 Hurtigt brød		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vand	350ml	430ml	520ml	Vandtemperatur 40-50'C
	[2]	Salt	1,5 tsk	2 TSK	2,5 TSK	Sæt i hjørnet

	[3]	Sukker	3 spsk	4 spsk	5 spsk	Sæt i hjørnet
	[4]	Olie	3 spsk	4 spsk	5 spsk	
	[5]	Mel højt glutenindhold	4 kopper / 560g	5 kopper / 700g	6 kopper/ 840g	
	[6]	Øjeblikkelig gær	1,5 TL	2 tsk	2,5 TL	Sæt tørt mel på, rør ikke med væske.
8 kager	[1]	Vand	30ml			Opløs sukkeret i ægget og vandet, bland med et elektrisk piskeris for at danne en blanding, læg derefter de øvrige ingredienser i en brødtønde, og start derefter denne menu.
	[2]	Æg	8			
	[3]	Sukker	1 kop			
	[4]	Smør	2 DEN			
	[5]	Selvhævende mel	4 kopper /560g			
	[6]	Øjeblikkelig gær	1 tsk			
9 Æltning	[1]	Vand	330ml			
	[2]	Salt	1 tsk			Sæt i hjørnet
	[3]	Olie	3 spsk			
	[4]	Mel højt glutenindhold	4 kopper /560g			
10 dej	[1]	Vand	610ml			
	[2]	Salt	3 tsk			Sæt i hjørnet
	[3]	Olie	5 spsk			
	[4]	Mel højt glutenindhold	7 kopper / 890g			
	[5]	Øjeblikkelig gær	2 tsk			Sæt tørt mel på, rør ikke med væske.
11 Pastadej	[1]	Vand	620ml			
	[2]	Salt	1 tsk			
	[3]	Olie	3 spsk			
	[4]	Mel højt glutenindhold	8 kopper			
12 Yoghurt	[1]	Mælk	1800ml			
	[2]	Mælkesyreba kterier	180ml			

13 Marmelade	[1]	Papirmasse	5 kopper			rør for grødet, måske eller måske ikke tilsæt lidt vand
	[2]	Stivelse	1 kop			
	[3]	Sukker	1 kop			Afhængigt af din smag
14 Bage	[1]	Indstilling af bagetemperaturen ved at trykke på skorpeknappen: 100 ° C (lys); 150 ° C (medium); 200 ° C (mørk) , fejl 150 ° C				
15 Hjemmelavet	[1]	Tryk på denne knap for at gå til den hjemmelavede menu. I denne menu kan brugeren indstille tidspunktet for hver proces, f.eks. æltning, gæring, bagning. Velegnet til hjemmebagt brød.				

8. Bortskaffelse

8.1 Bortskaffelse og emballering

- Sørg for, at emballagen bortskaffes korrekt i overensstemmelse med de retningslinjer og standarder, der gælder i dit område. I nogle tilfælde kan emballagen bestå af plastposer - i denne henseende skal du være særlig opmærksom på at sikre, at de ikke kommer i hænderne på børn. Der er risiko for kvælning!

8.2 Bortskaffelse af gammelt udstyr

- Gamle apparater skal bortskaffes i overensstemmelse med retningslinjerne og reglerne for lokal bortskaffelse af affald.

8.3 Betydning af symbolet "skraldespand"



Beskyt vores miljø, elektriske apparater hører ikke hjemme i husholdningsaffaldet. Brug de indsamlingssteder, der er beregnet til bortskaffelse af elektriske apparater, og aflever dine elektriske apparater der, som du ikke længere vil bruge. På denne måde hjælper de med at undgå de potentielle virkninger af forkert bortskaffelse på miljøet og menneskers sundhed. På denne måde yder du dit bidrag til genbrug, genanvendelse og andre former for nyttiggørelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Oplysninger om, hvor du skal bortskaffe enhederne, kan fås fra dine kommuner eller kommunale forvaltninger.

Vores kundeservicenummer: +49 (0) 931-45232700

EU-overensstemmelseserklæring

Vi, den

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Tyskland

erklærer hermed, at de nedenfor beskrevne enheder overholder de relevante væsentlige sundheds- og sikkerhedskrav i EU-direktiverne på grund af deres design og konstruktion samt i de designs, der markedsføres af os.

Produktnavn: Brødmaskine 1500g hvid/sort
Modelnummer: AR-HE-BBA1500/B
Varenummer: 4260627424054 (hvid); 4260627427741 (sort)

Hvis enheden ændres uden vores samtykke, mister denne overensstemmelseserklæring sin gyldighed.

Testet for:
2014/35/EF Lavspændingsdirektivet
2014/30/EF Elektromagnetisk kompatibilitet
EU-standard:
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010
DA 62233:2008
EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
DA 61000-3-2:2014
DA 61000-3-3:2013

Dato/underskriftsproducent/sted: Würzburg,

18.09.2023



Underskrift:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, administrerende direktør

Repræsentativ for disse brugsanvisninger/tekniske data:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, administrerende direktør

Kontorets adresse:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Würzburg

Returadresse findes i aftrykket: <https://www.arebos.de/impressum/>

Momsidentifikationsnummer: DE 263752326
Registreringsretten i handelsregistret er Würzburg, HRB 10082
WEEE Reg. nr. DE 61617071